



vom 13.08.2018 bis 19.08.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 13.08.2018	Tortellini mit Fleischfüllung (w1,w5,e,i) Tomatensoße, Gurkensalat (25,p) Frisches Obst	Vegetarische Tortellini (w1,e,i) dazu Tomatensoße (w1,d) und Gurkensalat (25,p) Frisches Obst	Schweinefleischstreifen in Rahmsoße (i) dazu Kartoffelpüree (i) und Gurkensalat (25,p) Frisches Obst
Dienstag 14.08.2018	Maisgrießsuppe (d) Kaiserschmarrn (w1,e,i) mit Puderzucker dazu Apfelmus (3)	Buntes Kartoffelgemüse (d) dazu Kräutersoße (w1,i) und Blattsalat Obstsalat	Cevapcici (s,r,e) mit Tomatensoße (d) und Kräuterreis (1,h) dazu Blattsalat Obstsalat
Mittwoch 15.08.2018	Käsespätzle (l,e,w1) mit Röstzwiebeln und Blattsalat Waldbeerjoghurt (1,i)	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) mit Rahmspinat (1,w1,h,i) dazu Petersilienkartoffeln (i) Waldbeerjoghurt (1,i)	Putenschnitzel paniert (g,w1) Rahmkohlrabi (w1,i) und Salzkartoffeln (1,h) Waldbeerjoghurt (1,i)
Donnerstag 16.08.2018	Fleischbällchen (w1,e,d) Schwein o. Geflügel, Champignon- rahmsoße (i) dazu Reis (1,h) und Bohnensalat (25) Sahnepudding (i)	Apfelküchle (w1,l,e) mit Vanillesoße (i) Sahnepudding (i)	Gemüsepfanne (h) mit Paprika, Möhren und Hähnchenstreifen dazu Lockennudeln (w1) Sahnepudding (i)
Freitag 17.08.2018	Buntbarsch natur (i) in Kräutersoße (w1,i) mit Salzkartoffeln (1,h) und Karottensalat (3,2,25) Apfelmus (3)	Süßkartoffelgratin (e,w1,i) mit Thymiansoße (w1,i) dazu Karottensalat (25,3,2) Apfelmus (3)	Currywurst von Geflügelbratwurst (1,25,3,p,d,7), Brötchen (w1) und Karottensalat (25,3,2) Apfelmus (3)
Samstag 18.08.2018			
Sonntag 19.08.2018			

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoffe, 2= mit Konservierungsstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Süßungsmittel, 6= enthält eine Phenylalaninquelle, 7 = mit Phosphat, 8= gewachst, 9= geschwärzt, 10 = geschwefelt, 25= mit ein Zuckerart/Süßungsmittel(n), 26= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 27= unter Schutzatmosphäre verpackt, 36= gentechnisch verändert, 42= kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Allergene: b= enth. Lupinen, c= enth. Sesam, d= enth. Sellerie, e= enth. Ei, f= enth. Fisch, h= enth. Soja, k= enth. Krebstiere, l= enth. Milch einschl. Laktose, m= enth. Weichtiere, n1= enth. Mandeln, n2= ent. Haselnüsse, n3= enth. Walnüsse, n4= ent. Cashew-Kerne, n5= ent. Pecanüsse, n6= enth. Paranüsse, n7= enth. Pistazien, n8= enth. Macadamianüsse, n9= enth. Queenslandnüsse, p= enth. Senf, v= enth. Erdnüsse, x= enth. Schwefeldioxid/Sulfite, w1= enth. Weizen, w2= enth. Roggen, w3= enth. Gerste, w4= enth. Hafer, w5= enth. Dinkel, w6= enth. Kamut, w7= ent. Hybridstämme

Alle unsere Salatsöfen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel